

# Menüplan

## KW 35

	<b>Tagesmenü 1</b>	<b>Kalter Teller 2</b>	<b>Vollkost ohne Fleisch 3</b>
<b>Montag 26.08.2019</b>	Chili con Carne (Mais, Peperoni, Zucchini, rote Bohnen) im Reising Eisbergsalat	Hobelspeck garniert mit mixed Pickles	Vegi Chili (Mais, Peperoni Zucchini, rote Bohnen) im Reising Eisbergsalat
<b>Dienstag 27.08.2019</b>	Trutenpiccata Tomatenspaghetti Erbsen Lollosalat Apfel	Salatteller mit Ei  Apfel	Selleriepiccata Tomatenspaghetti Erbsen Lollosalat Apfel
<b>Mittwoch 28.08.2019</b>	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Kartoffelstock Blumenkohl mit Gemüsewürfeln Friseesalat	Rauchfischteller mit Meerrettichschaum	Tofugeschnetzeltes Stroganoff Kartoffelstock Blumenkohl mit Gemüsewürfeln Friseesalat
<b>Donnerstag 29.08.2019</b>	Hackbraten Senfsauce Griessschnitte zweifarbige Rüebl Endiviensalat Früchtequark	Pouletsalat Americaine (Früchte, Cocktailsauce)  Früchtequark	Sautierter Halloumikäse Senfsauce Griessschnitte zweifarbige Rüebl Endiviensalat Früchtequark
<b>Freitag 30.08.2019</b>	Asiatische Nudelpfanne vegetarisch an roter Curry- Kokossauce Mischsalat	Kirschenkuchen ** Käsekuchen	Asiatische Nudelpfanne vegetarisch an roter Curry- Kokossauce Mischsalat
<b>Weitere Angebote (täglich erhältlich)</b>	<b>Zusatzangebot 4</b> Birchermüesli	<b>Alternative 5</b> 3 Stück Chäschüechli Weisskabissalat	<b>Salatteller 6</b>

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch. Abweichungen werden deklariert.

Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Fisch und Früchte in der Küche Treffpunkt. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Buffet- oder Servicemitarbeitenden.

\*kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. CHE-105.971.584 MWST

**Menü Fr. 14.00** (inkl. 7.7 % MwSt)  
inkl. Tagessuppe, Brot und  
2dl Getränk

(Änderungen vorbehalten)